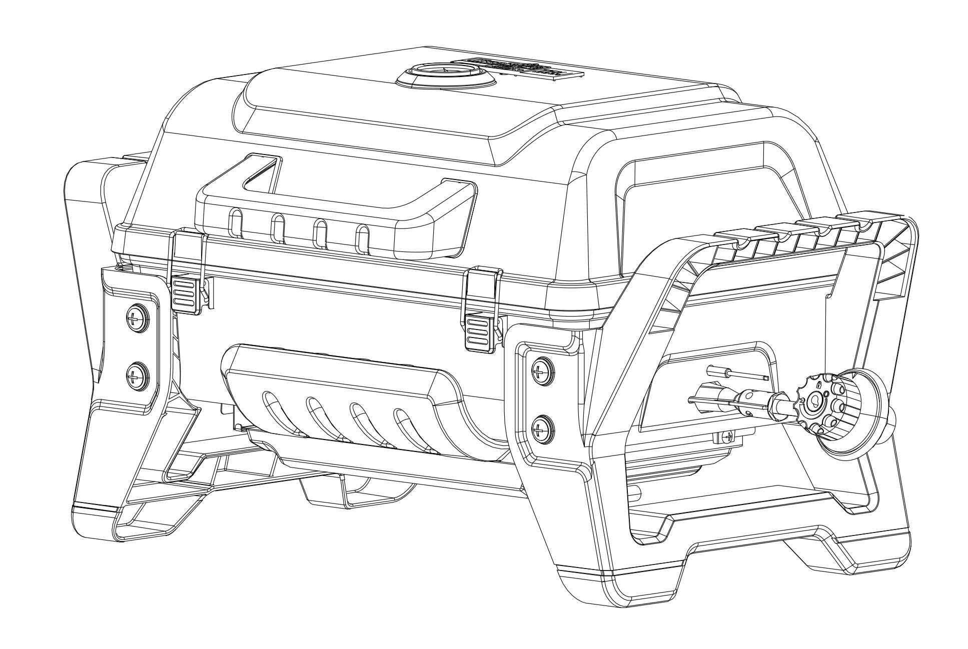


GRILL2GO
X200

NÚMEROS DE MODELO
12401734

Guía del producto



IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie ______________________________
Lea el número de serie de la unidad en la etiqueta de especificaciones.

Fecha de compra ______________________________

ESTE APARATO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

 ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-888-430-7870.Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

42804974 02-06-13

ÍNDICE DE MATERIAS

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura. Antes de empezar a armar y a usar el aparato, lea y siga todas las advertencias y las instrucciones de armado.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

 **PELIGRO** 

1. **Nunca deje esta unidad sin atender cuando la esté usando.**
2. **Nunca la use a una distancia menor que 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.**
3. **Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos. No trate de apagar con agua el fuego producido por aceite o grasa.**

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

 **ADVERTENCIA** 

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- No se debe usar este aparato en vehículos recreativos ni en embarcaciones.
- La instalación de la parrilla se debe realizar de conformidad, según corresponda, con los códigos y reglamentos locales o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (Código nacional sobre gases combustibles), ANSI Z223.1/NFPA 54; la norma Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (Almacenamiento y manipulación de gases de petróleo licuado) ANSI/NFPA 58; el Natural Gas and Propane Installation Code (Código para instalaciones de gas natural o de gas propano), CSA B149.1; la norma Propane Storage and Handling (Almacenamiento y manipulación de gas propano), CSA B149.2; la Standard for Recreational Vehicles (Norma para vehículos recreativos), ANSI A119.2/NFPA 1192; y el Recreational Vehicle Code (Código para vehículos recreativos), CSA Z240 RV Series.
- Todos los accesorios eléctricos (como los asadores) deben estar puestos a tierra de conformidad con las estipulaciones de los códigos locales o con el **National Electrical Code (Código para instalaciones eléctricas), ANSI / NFPA 70**. Mantenga los cables eléctricos y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- La certificación de seguridad de esta parrilla sólo es válida si se usa en Estados Unidos y en Canadá. No modifique esta parrilla para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.
- Este aparato permanece caliente durante y después su uso. Para protegerse de las superficies calientes y de las salpicaduras de líquidos calientes, use manoplas o guantes para cocina.
- **No deje el aparato desatendido. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.**



ADVERTENCIA



PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA



- **Sólo para uso particular. Este aparato no ha sido diseñado para uso comercial.**
- **No deje el aparato desatendido. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.**

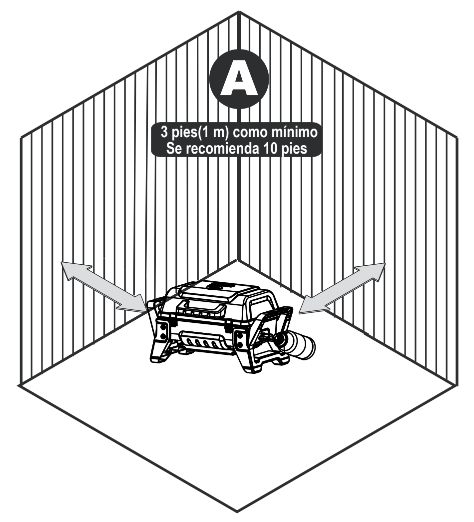
Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita ayuda sobre su producto o piezas amparadas por la garantía, llame al **1-888-430-7870. El horario de atención del centro de servicio es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.**
- Para solicitar piezas de repuesto o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al **1-888-430-7870** y uno de nuestros amables y entendidos agentes lo atenderá gustosamente.

 **ADVERTENCIA** 

Para usar esta parrilla sin peligro y evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles (como gasolina, propano, o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Nunca use el regulador de esta parrilla con ningún otro aparato a gas.
- Para cocinar, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, en un área sin materiales combustibles.
- Use la parrilla únicamente en ambientes bien ventilados. Sólo para usar al aire libre. NUNCA lo use en ambientes cerrados, como cocheras abiertas, garajes, como cocheras abiertas, garajes, porches, patios cubiertos o debajo de estructuras aéreas de de cualquier tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.*(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- Este aparato no ha sido diseñado ni debe ser usado como un calefactor.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- **Use la parrilla al menos a 10 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la chimenea y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de los calentadores de agua, los aparatos eléctricos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:

- Pídale al administrador que le indique cuáles son los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**

GLP (gas licuado de petróleo)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) para que se pueda oler.
- **El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.**

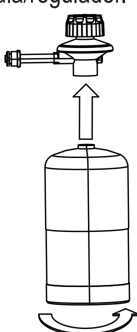
Uso del tanque de gas propano (1lb. Desechable)

- Debe usar únicamente tanques marcados con la leyenda “gas propano”.
- El tanque debe ser fabricado y codificado según las especificaciones del Ministerio de Transporte de Estados Unidos (o DOT por sus siglas en inglés) para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas.
- Debe tener un tamaño de 4” de diámetro y 8” de altura, o 3” de diámetro y 10”de altura.
- Guarde las tapas del tanque y vuelva a instalarlas cuando no lo use.
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor. El tanque debe estar en posición vertical para usarlo.

Instalación y desinstalación de cilindro de propano

Instalación de cilindro de propano:

1. Retire la tapa del extremo del cilindro de propano (se vende por separado).
2. La tapa debe permanecer en el cilindro cuando no esté en uso, para evitar que ingrese polvo y residuos a la válvula/regulador.
3. Verifique que no haya polvo o residuos en la conexión del extremo del cilindro. Limpie si es necesario.
4. Inserte el extremo roscado del cilindro de propano en la válvula/regulador y ajuste a mano, girando el cilindro en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra a continuación. **¡NO USE HERRAMIENTAS!** Si se ajusta demasiado se pueden dañar la rosca de la válvula/regulador.

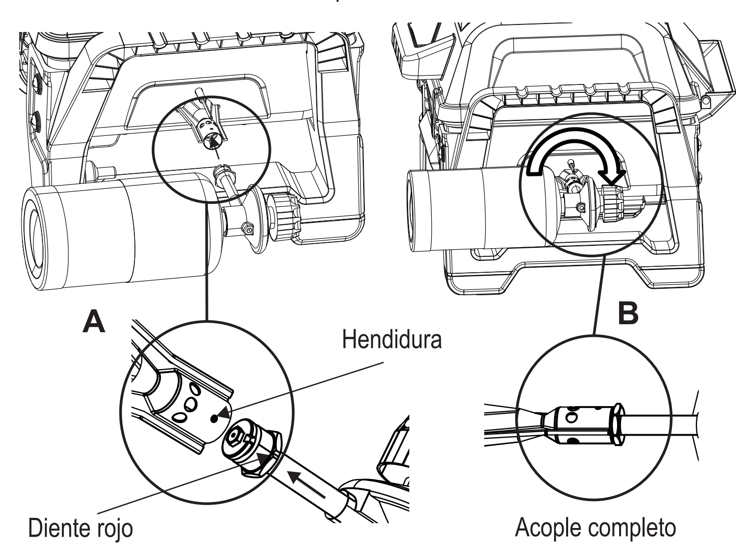


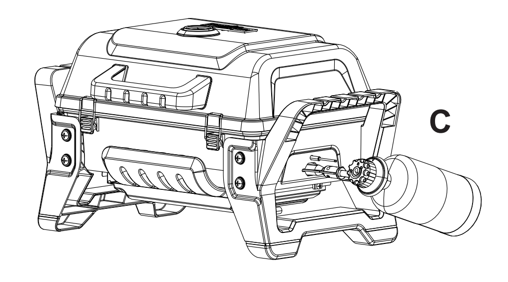
Instalación y desinstalación del regulador/válvula

1. Con la perilla mirando hacia la parte trasera de la parrilla, inserte el regulador/válvula en el extremo del quemador (A)

El diente en el regulador/válvula DEBE encajar con la hendidura en el extremo del quemador.

2. Una vez que el regulador/válvula se ha conectado al quemador, gire el regulador/válvula en el sentido de las agujas del reloj (B) para fijar en su posición con la perilla orientada como se muestra a continuación (C).
3. Para desinstalar, invierta los pasos.





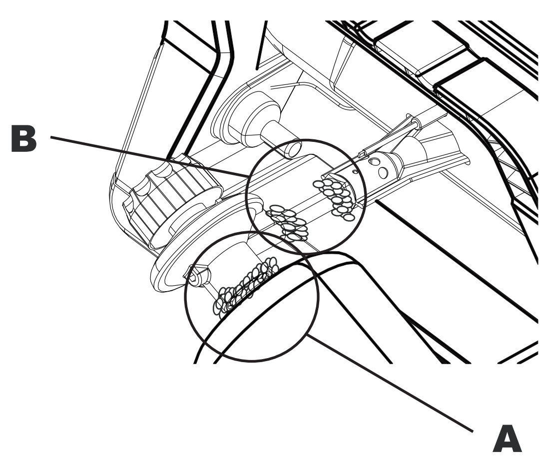
Prueba para detectar fugas (1lb. Desechable)



- Durante la prueba para detectar fugas, coloque la parrilla en un lugar alejado de llamas desprotegidas y chispas y no fume La prueba para detectar fugas en la parrilla debe realizarse al aire libre, en un lugar bien ventilado.
- Esta prueba debe repetirse cada vez que se cambie el tanque de gas o antes de volverlo a usar luego de haber sido guardado.

Necesitará una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón suave. Use jabón suave y agua. **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes.

1. Verifique **perilla de control** que la perilla de control del regulador esté en la posición de APAGADO.
2. Aplique agua jabonosa con la brocha **conexión** en la conexión entre el tanque y el regulador, en **(A).**
3. Cepille con una solución jabonosa **conexión** entre las roscas del tubo del regulador y el regulador, el tubo del quemador y el orificio **(B)**. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Vuelva a apretar las conexiones y repita los pasos 1, 2 y 3.



Si no puede detener una fuga, retire el tanque del regulador y examine ambos para ver si las roscas están dañadas o si tienen suciedad o residuos. Examine también las aberturas del regulador y del tanque, para verificar que no haya nada que obstruya el paso de gas. Retire todo objeto o materia que esté produciendo la obstrucción y repita la prueba para detectar fugas. **Si la rosca del regulador o la del tanque está dañada, cámbielo.** Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera, llamando al centro de servicio para parrillas al **1-888-430-7870.**

IMPORTANTE: QUITE EL CILINDRO DE PROPANO DEL REGULADOR/VÁLVULA CUANDO NO ESTÉ EN USO.

Desinstalación del cilindro de propano:

1. CIERRE el regulador.
2. Espere que la parrilla se enfríe.
3. Quite el cilindro de propano girándolo en contra de las agujas del reloj, hasta que se desconecte del regulador/válvula.
4. Instale la tapa en el cilindro. La tapa debe permanecer en el cilindro cuando no esté en uso, para evitar que ingrese polvo y residuos a la válvula/regulador.



PELIGRO



- **NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**
- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos.**

Consejos de seguridad

- El consumo de alcohol y de medicamentos de venta con o sin receta pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente este aparato.
- Desconecte el tanque de gas, cuando no use la parrilla.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.
- El peso máximo que soportan las repisas laterales es 10 lb.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si se presentan problemas con la parrilla, lea la sección de resolución de problemas.
- Encienda el quemador. Verifique esté encendido, cierre la tapa y caliente la parrilla en la graduación alta (High) durante 10 minutos. El curado de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.
- Esta parrilla no debe ser usada como si fuera un calefactor.
- Este aparato permanece caliente durante y después de su uso. Para protegerse de las superficies calientes y de las salpicaduras de líquidos calientes, use manoplas o guantes aislados para cocina.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Abra la tapa durante el encendido.** Verifique que el tanque de gas esté bien conectado al regulador.
2. Gire la perilla de control del regulador a la graduación de llama ALTA **(HIGH)**.
3. Oprima varias veces el botón pulsador del encendedor para encender la parrilla. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO **(OFF),** espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
5. Si el ENCENDEDOR no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



Cuando no la use, gire los controles a la posición de APAGADO (OFF) y desconecte el tanque.

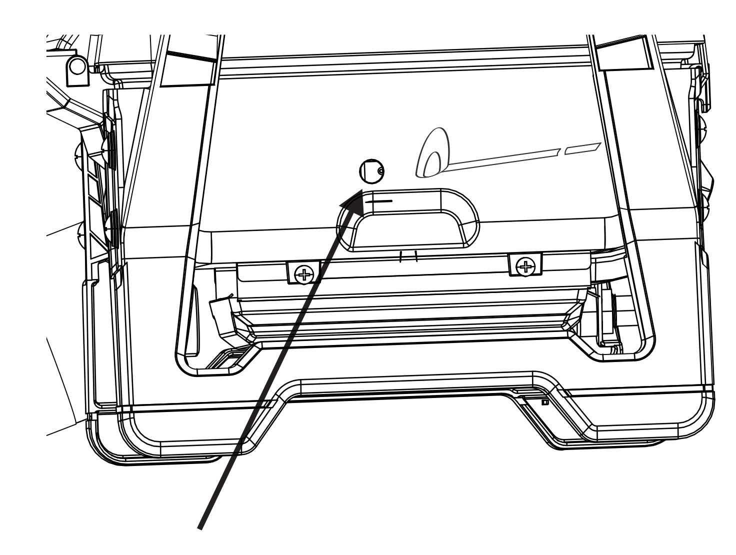


Si NO se enciende en 5 segundos, gire las perillas de control del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

1. Inserte un fósforo encendido en el orificio de encendido con fórforos al final del asador, junto al quemador. Gire la perilla de control del regulador hasta la graduación de llama ALTA **(HIGH)**

2. Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO **(OFF),** espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.



Orificio para el encendido con fórforos

Antes de cocinar por primera vez.

Haga una prueba de fugas de la parrilla. Encienda el quemador, verifique que esté encendido. cierre la tapa y caliente la parrilla durante 10 minutos. El curado de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.

Cómo apagar la parrilla

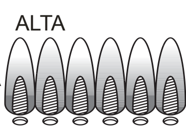
- Gire la perilla de control del regulador hasta la posición de apagado (OFF). Verifique que la perilla de control del regulador salte. Si no lo hace, deje de usarla y pida piezas de repuesto.
- Desconecte el tanque de gas.

 **ADVERTENCIA** 

- **Se recomienda no tratar de apagar el fuego producido por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si se incendia la grasa, gire la perilla de control del regulador y cierra la válvula del tanque.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o quemando residuos de comida con llama ALTA. Si la parrilla no ha sido limpiada regularmente, se puede incendiar la grasa, lo que puede dañar el producto.**

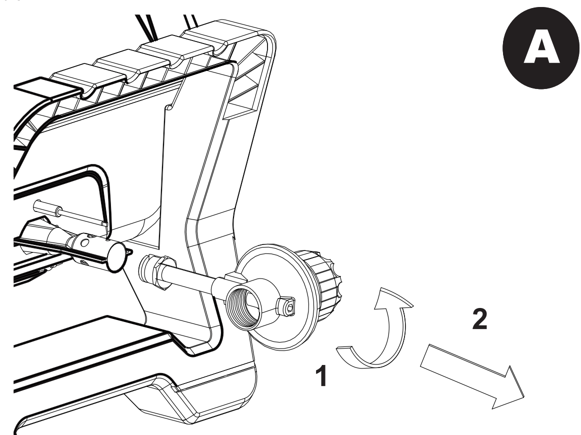
Prueba de control de la llama del quemador

Encienda el quemador. Verifique que se mantenga encendido mientras gira la perilla de control del quemador de la posición de llama ALTA (HIGH) a la de llama BAJA (LOW). Realice una prueba de control de la llama del quemador cada vez antes de usar la parrilla.



Cómo limpiar la unidad del quemador

1. **Cierre el paso de gas con la perilla de control del regulador y desconecte el tanque.**
2. Retire la rejilla de cocción y la cuba.
3. Retire el regulador del tubo del quemador (1) regulador giratorio hasta que el botón está abajo y luego (2) tirando hacia afuera. Vea la **FIG. A**
4. Limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un paño. Limpie la parte exterior de los quemadores con agua y jabón. introduzca una manguera de jardín (de preferencia con boquilla), en el tubo del quemador para forzar el paso del agua por el tubo. Verifique que salga agua por todos los orificios del quemador. Elimine las obstrucciones de los orificios tapados con un alambre delgado. **Deje que el quemador se seque bien** y examine los orificios. Algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión; si ocurre esto, cambie el quemador. Si apareciera alguna grieta horizontal entre un orificio y otro, o apareciera algún orificio más grande (que no sea un orificio normal del quemador), cambie el quemador.
5. Si se va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos. Si no la va a guardar, siga los siguientes pasos
6. Vuelva a instalar el regulador
7. Vuelva a instalar la rejilla de cocción.
8. Antes de volver a cocinar en la parrilla, realice una *prueba para detectar fugas de gas* y *una prueba de control de la llama del quemador.*





PELIGRO NATURAL • ARAÑAS

HECHO: A veces las arañas y otros insectos pequeños se meten en el tubo del quemador. en los tubos conectados al quemador. Las arañas tejen sus telas, hacen nidos y ponen huevos. Esas telas o nidos pueden ser muy pequeños, pero son bastante resistentes y pueden bloquear el flujo del gas. Limpie el quemador antes de usar la parrilla al inicio de la temporada de parrillas después de haber estado guardada y o luego de un período de un mes después de no usar la parrilla. Las entradas de aire tiene protectores contra las arañas para reducir este problema, ¡pero no lo evitan por completo! Las obstrucciones pueden causar fogonazos (fuego en los tubos del quemador). Es posible que la parrilla aún se encienda; a pesar de esto no deja pasar el gas al quemador.

SI LE LLEGA A OCURRIR LO SIGUIENTE:

1. Siente olor a gas.

2. El quemador o los quemadores no se encienden.

3. El quemador produce una llama pequeña, de color amarillo (que debería ser azul).

4. Sale fuego alrededor o por detrás de la perilla de control.

¡DETÉNGASE!

¡Cierre inmediatamente el paso de gas desde el tanque!

SOLUCIÓN:

Espere a que la parrilla se enfríe.

Siga las instrucciones “*Cómo limpiar la unidad del quemador* ”. Limpie frecuentemente el quemador. Emplee un cepillo para tubos de 12” para limpiar el tubo del quemador. También puede hacerlo forzando el paso de un chorro de agua de la boquilla de una manguera.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (y nunca se debe pintar). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos cáusticos de limpieza para parrillas/hornos a las superficies pintadas.**

Cómo guardar su parrilla

- Cocción limpia parrilla
- Cuando el tanque de propano esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre.
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si el tanque de gas ha sido apagado, desconectado y retirado de la parrilla. El tanque de gas debe guardarse al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Luego de retirar la parrilla del lugar donde ha estado guardada, haga una prueba para detectar fugas; y antes de encender la parrilla, siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles (como gasolina, propano, o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

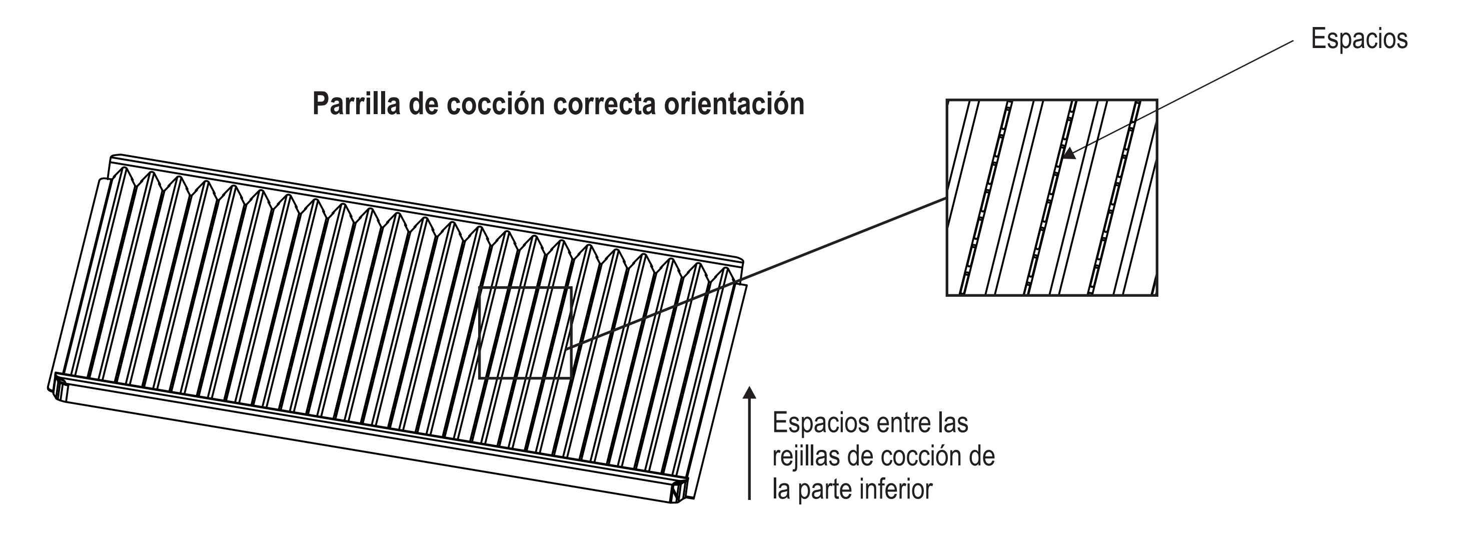
Para mayor información comuníquese con USDA Meat and Poultry, llamando al 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC

o por correo electrónico a: mphotline.fsis@usda.gov

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	63° C
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	63° C
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente al **consumidor-comprador original,** que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables*. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLAS AMPARADAS
Quemador de acero inoxidable	5 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	5 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

*Nota: DEBE presentar un comprobante de compra fechado para solicitar servicios de reparaciones de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. **La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación ni de materiales.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las visitas de servicio técnico a su domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos de los normales, en casas de más de una familia o para fines no domésticos.
4. Daños, fallas o mal funcionamiento ocasionados por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, maltrato, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debida a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En caso de que se presenten problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de substituir piezas iguales o similares que sean igualmente funcionales.

El fabricante no se hace responsable por los daños y perjuicios resultantes o secundarios derivados del incumplimiento de las condiciones de esta garantía limitada o de las correspondientes garantías implícitas, ni de las fallas o daños producidos por casos de fuerza mayor, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio de la grasa, accidentes, modificaciones cambio de piezas por otras que no sean producidas por el fabricante, uso inadecuado, transporte, uso con fines comerciales, maltrato, ambientes hostiles (clima inclemente, desastres naturales, daños producidos por animales), instalación inadecuada o que no se ajuste a lo estipulado por los códigos locales o en las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, **el límite máximo de** responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones que preceden no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea viable ofrecer el retocado o el producto de repuesto, el minorista que vende este producto o el fabricante podrán reintegrar el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

WS_1 Rev03

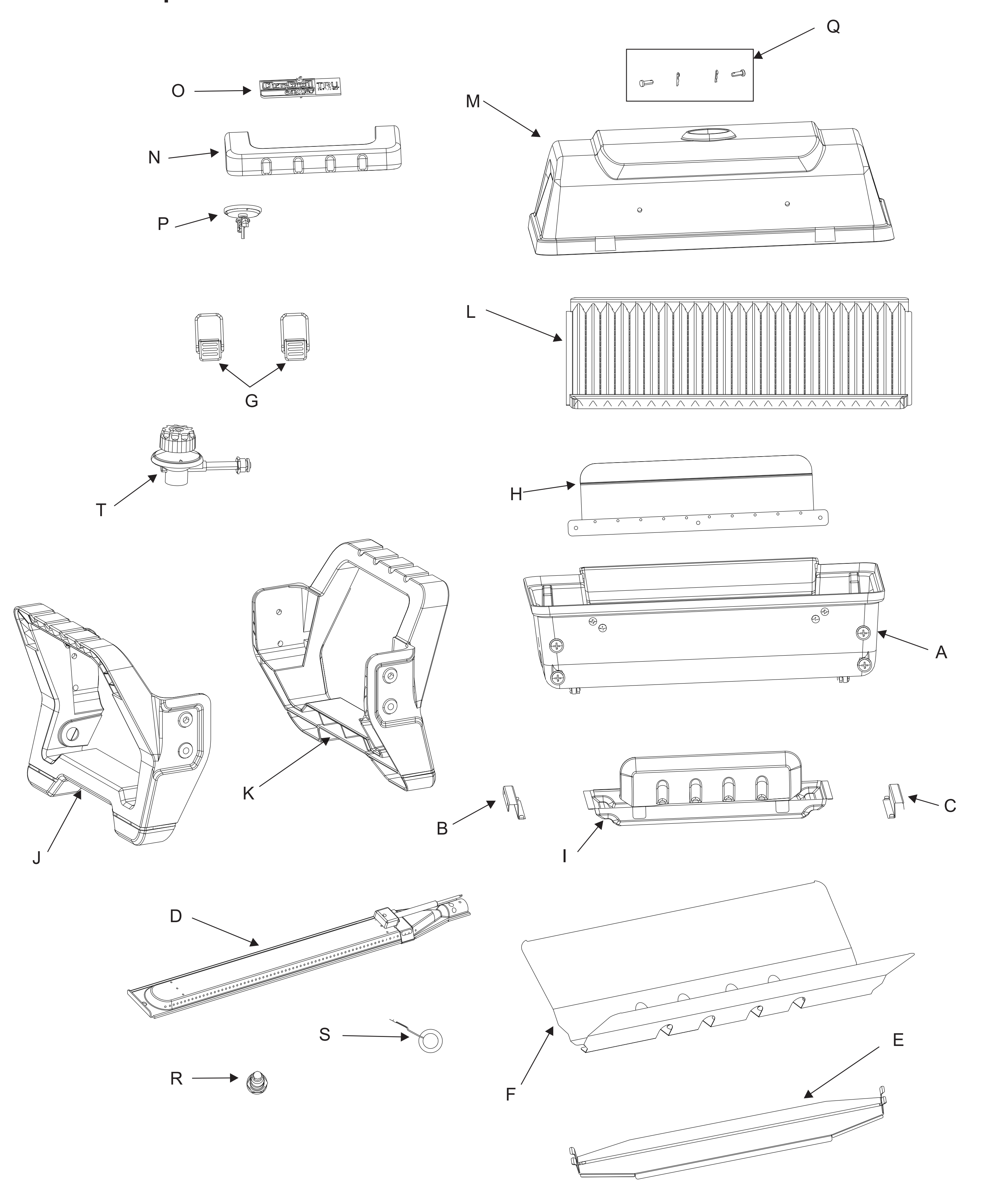
Lista de piezas

Clave	Cant.	Discrepción
A	1	Fogón
B	1	Izquierda, soporite de la charola para grasa
C	1	Derecho, soporite de la charola para grasa
D	1	Quemador con electrodo
E	1	Quemador tienda
F	1	Forro interior
G	2	Pestillo ensamblado
H	1	Barrera de viento
I	1	Charola para grasa
J	1	Pierna, la izquierda
K	1	Pierna, la derecha
L	1	Parrilla de cocción
M	1	Tapa
N	1	Asa
O	1	Placa del logotipo
P	1	Indicator de temperatura
Q	1	Tapa de equipos
R	1	Encenedor
S	1	Conector de tierra
T	1	Regulador

No se ilustran

…		Parrilla de cocción herramienta de limpieza
…		Guía de producto, ingles
…		Guía de producto, español, opcional
…		Guía de producto, francés, opcional
…		Guía de parrilla, ingles
…		Guía de parrilla, francés, opcional

Vista de piezas



PELIGRO: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas del tanque de gas.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el tanque de gas.
Fuga de gas entre el tanque y la válvula de control del regulador conexión.	• Instalación inadecuada, conexión no bien apretada o falla de la empaquetadura de caucho.	• Retire la válvula de control del regulador del tanque y examínela para detectar daños. Lea la parte relativa a la Prueba para detectar fugas del tanque de gas y Cómo conectar la válvula de control del regulador al tanque de gas
Hay fuego en la conexión en la válvula del quemador/ de la válvula de control	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre la perilla de control. Deje la tapa abierta para que las llamas se apaguen. Una vez apagado el fuego, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Incendio de la grasa o llamas constantes y demasiado grandes sobre la superficie de cocinar.	• Hay demasiada grasa acumulada en la cuba.	• Cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Deje la tapa abierta para que las llamas se apaguen. Después de que se enfríe, limpie las partículas y la grasa dentro de la cámara de combustión, el recipiente para la grasa, y las demás superficies.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	**PROBLEMAS DE GAS:** • El quemador no está conectado a la válvula de control regulador	• Verifique que la válvula de control del regulador quede dentro del tubo del quemador.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo del quemador no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento.
Continúa en la página siguiente.	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío.
	• La válvula de control del regulador y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Retire el tanque. Limpie las roscas del tanque y la válvula de control del regulador.
	• La perilla de control de la válvula del regulador NO salta hacia fuera en la posición de APAGADO (OFF)	• Cambie la válvula de control del regulador.
	• La perilla de control de la válvula del regulador NO permanece hacia abajo en la posición de ENCENDIDO (ON)	• Cambie la válvula de control del regulador.
	FALLAS ELÉCTRICAS: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• El electrodo y el quemador están mojados	• Séquelo con un paño.
	• El cable o el electrodo está cubierto de restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables están produciendo cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

REV00

Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	**BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:** • El botón pulsador se pega en el fondo. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	 • Cambie el encendedor. • Examine el revestimiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables del / de la unidad del electrodo si tienen roto el revestimiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea la parte referente a **“PROBLEMAS CON EL GAS:”** en la página anterior. • El fósforo y el portafósforos son demasiado cortos. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	 • Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos en la sección Uso y mantenimiento.
Llama reducida, caída del flujo de gas.	• Se acabó el gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Cambie el tanque de gas.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie la cuba, el quemador y la parte interior de la parrilla y de la cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Hay grasa atrapada por la acumulación de residuos de comida en la cuba.	• Gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa cerrada y deje que se apague el fuego. Una vez que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la parte referente a la limpieza del quemador en la sección Uso y mantenimiento.



Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*1 **First Name | Nombre | Prénom** ______ **Initial | Inicial | Initiale** ______ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** ______

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) ______ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** ______

City | Cludad | Ville ______ **State | Estado | Province** ______ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** ______

*2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** ______

*3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** ______

*4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** ______

Serial Number | Número de serie| Numéro de série ______

STICKER ON PRODUCT

*5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** ______

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** ______

8 $ ______ **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**
- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN





VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA

OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER